|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | HACCP Konzept und Hygieneorganisation Küchenbetriebe | HACCP.05.2 |
| Anlage: Beschreibung kritischer Lenkungspunkte CCP | | |

Die kritischen Lenkungspunkte sollen so genau wie möglich, jedoch auch sehr verständlich und praxisnah beschrieben werden.

CCP Beschreibung: **Produktion Toasbrot**

|  |  |
| --- | --- |
| **Kritischer Lenkungspunkt**  (Nummer und Name) | CCP1 Metalldetektion |
| **Prozessschritt** | Verpackung |
| **Gefahr** | Metall im Endprodukt |
| **Kritischer Grenzwert** | Keine Metalle größer als:  2.5 mm für Eisen, 3.0 mm für Nicht-Eisen, 3.5 mm für Edelstahl |
| **Überwachungsmaßnahmen und Überwachungshäufigkeit, Verantwortlichkeit** | Funktionsfähigkeitsprüfung des Metalldetektors bei Produktionsbeginn, alle zwei Stunden und bei Produktionsende; Überprüfung mit allen drei Teststücken (Eisen, Nichteisen und Edelstahl) durch Verpackungsmitarbeiter. |
| **Korrekturmaßnahmen**  (inkl. Verantwortlichkeit) | Bei Nichtfunktion des Metalldetektors: Information an den Vorgesetzten und QS, alle Ware bis zur letzten Prüfung des Metalldetektors sperren. |
| **Verifizierung der Überwachung und Korrekturmaßnahmen** (Häufigkeit und Verantwortlichkeit) | Tägliche Überprüfung der Dokumentation durch den Produktionsleiter.  Bei festgestellten Abweichungen: Ware nochmals überprüfen. |
| **Dokumentation**  (Verweis auf Formblatt) | Formblatt „Metalldetektor“ |